

flor innata

Verdejo



flor innata

Verdejo



Descripción

Es un vino elaborado a partir de un coupaje de uvas Verdejo (90%) y Sauvignon Blanc (10%) procedentes de distintas parcelas, situadas todas en un entorno de no más de 4 kilómetros de la bodega. Buscamos el equilibrio entre un verdejo clásico y un verdejo moderno, con fondo de fruta tropical y una intensidad aromática alta.

Nota de Cata y Maridaje

Color amarillo pajizo con matices alimonados en capa fina. Intensidad aromática alta, fruta tropical con un fondo herbáceo y anisado característico de la variedad. En boca muestra un importante volumen, untuoso y muy agradable.

Es un vino que supone una revisión actual del clásico verdejo.

Combina perfectamente con pescado y marisco fresco, pasta, arroces y carnes blancas.

Conservación y Servicio

Conservar en lugar fresco y seco. Servir entre 6° C y 8° C.

Viñedos

Buscamos las parcelas y los clones de verdejo con una mayor intensidad aromática. En la elección del inicio de la vendimia se prioriza el punto máximo de potencial aromático de la uva.




Elaboración

Se realiza una maceración en frío de la uva para favorecer la expresión aromática de la uva, a continuación se realiza una fermentación encaminada a obtener un vino fresco y agradable en boca. Por último el vino se cría sobre sus lías durante varios meses para ganar untuosidad en boca y volumen en boca.

Análisis

Grado	Acidez Total	Acidez Volátil	PH	Sulfuroso Total	Azúcares
13 % Vol.	5,55 g/l ac. tartárico	0,25 g/l ac. acético	3,2	< 95 mg/l	≤ 2,5 g/l

Datos logísticos

Formato	Unidades por caja	Caja (dimensiones mm.) largo/ancho/alto	Cajas EU palet	Cajas USA palet
 vidrio 75 cl.	6	240 x 162 x 314	125 (750 bot.)	150 (900 bot.)
 vidrio 75 cl.	12	320 x 238 x 314	60 (720 bot.)	75 (900 bot.)
 vidrio 1,5 L. MAGNUM	6	304 x 205 x 356	48 (288 bot.)	64 (384 bot.)

